



Fecha de publicación:
26/10/2022

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Verdupedia

Rodrigo de la Calle

El nuevo libro de Rodrigo de la Calle, conocido como «el cocinero verde», con recetas vegetales muy sencillas para preparar en casa

El nuevo libro de Rodrigo de la Calle, conocido como «el cocinero verde», con recetas vegetales muy sencillas para preparar en casa

UN LIBRO PARA TODOS

«En vuestras manos tenéis un libro en el que he recogido lo que hago cada día en mi restaurante pero, sobre todo, para que lo podáis hacer en casa, de manera muy, muy sencilla. Y no es otra cosa que alimentarnos a base de vegetales, simple y llanamente porque nos gustan. Algunos quizás no las habéis descubierto, pero os aseguro que os encantan las verduras y no lo sabéis —ya me encargo yo de cambiar esto—, otros no sabéis sacarles aún todo su partido, otros queréis comer más sano y otros hasta queréis adelgazar. Y es que al final las verduras nos dan algo que ningún otro alimento nos da.

Este libro está compuesto de más de 150 facilísimas recetas, muy asequibles (de verdad) y lo que quiere es que le perdáis el miedo a la cocina vegetal y descubráis de una vez por todas que esta es una cocina tremendamente divertida además de muy saludable. Y está dirigido a todos aquellos que quieren comer verduras sin ningún otro propósito que el gastronómico, para disfrutar. Quiero que los onmívoros comáis menos carne y más verduras, que disfrutéis haciéndolo, y cambiemos entre todos la perspectiva de los alimentos de la tierra, para que estén unidos a un momento gastronómico, a un momento feliz.»

Rodrigo de la Calle

Obtiene su titulación de técnico en Hostelería en el Centro IES de Madrid. Tras alcanzar esta graduación, pasará por las cocinas de restaurantes madrileños renombrados como L'Hardy, Goizeko Kabi, Romesco o Lur Maitea.

Su incorporación al restaurante La Taula del Hotel Milenio de Elche marcará su trayectoria profesional. Allí conocerá en 2003 a Santiago Orts (biólogo propietario de los Viveros Huerto del Cura), quien le hará cambiar para siempre su percepción del mundo vegetal. A partir de ese momento empieza a cocinar con productos únicos (dátiles, cítricos...) originarios del huerto. Es el incipiente nacimiento de la gastrobotánica.

El destino le llevó hasta el restaurante Mugaritz, donde la cocina de Andoni L. Aduriz supuso para él una segunda revolución profesional. Tras su paso por Mugaritz, trabajó en El Poblet, allí aprendió junto a Quique Dacosta todos los secretos de los arroces y se empapó de nuevos conceptos estéticos. Asimismo, con Paco Torreblanca descubrió su pasión por el mundo dulce. En el restaurante Martín Berasategui culminó su formación junto al gran maestro de Lasarte, cuya influencia aún puede verse en los platos de Rodrigo.

Desde 2007, dirige su propio restaurante, Rodrigo de la Calle, en Aranjuez, su ciudad natal. En colaboración con Santiago Orts ha desarrollado el concepto de gastrobotánica, que aúna cocina y agricultura, y centra el trabajo culinario en los productos vegetales escasos o poco utilizados, especialmente en las llamadas verduras del desierto de Elche, pero también en las de la huerta del Tajo de Aranjuez, donde Rodrigo trabaja con jóvenes agricultores que le proveen de productos exclusivos.

En Madrid Fusion 2009 fue elegido Cocinero Revelación por la prensa gastronómica, que lo considera uno de los valores más importantes de la gastronomía madrileña. Desde entonces ha sido ponente en los congresos gastronómicos más relevantes del país, ha intervenido en simposios en el extranjero y ganado premios de gran prestigio, entre los que destaca el de Bacalao Giraldo.